

GOOSE GOOSE

RISTORANTE

If you are allergic to certain foods, please, let us know in advance.



ITALY GROUP



ITALIAN APERITIFS

aperitivi italiani

Bellini	175 ml
Rossini	150 ml
Spritz	255 ml
Kir Royal	180 ml
Milano Torino	200 ml
Negroni	150 ml
Moerto Negroni	150 ml
Sbagliato	145 ml

Any cocktail for 550 rub

20% discount for the whole menu
on weekdays from 12:00 p.m. to 4:00 p.m.

We are continuously on the look-out for fresh and unique products to cater to every taste.
Please check the availability of oysters | clams | truffles | burrata.
Our team weekly prepares daily specials from seasonal ingredients. Bon Appetit!



APPETIZERS

e antipasti

Assorted Italian bruschetta: with hummus, pepper and salami with burrata and tomatoes with artichokes and Parma Ham <i>La scelta delle bruschette italiane: all'humus, pepperoni e salame alla burrata e pomodori ai carciofi e parma</i>	220 g	590
Vitello tonnato <i>Vitello tonnato</i>	195 g	520
Dorado carpaccio with marinated zucchini <i>Carpaccio di dorada agli zucchini marinati</i>	135 g	600
Salmon carpaccio with fresh fennel and lime <i>Carpaccio del salmone al finocchio fresco e lime</i>	155 g	670
Marbled beef carpaccio <i>Carpaccio del manzo di marmo</i>	140 g	920
Tuna tartare with chili, guacamole sauce and mint <i>Tar-tar del tonno con cile salsa, guacamole e menta</i>	165 g	750
Minced salmon tartare with toasted rye bread <i>Tar-tar del salmone tagliato con il pane tostato</i>	250 g	750
Aubergine Alla Parmigiano <i>Melanzana al Parmigiano</i>	290 g	450
Marbled beef tartare with caperberries and spices <i>Tartare di manzo marmo con capperi e spezie</i>	205 g	990
Crispy scallop with caponata <i>Cappasanta crostata alla caponata</i>	270 g	1100
Assorted farm cheese <i>Il piatto di formaggi</i>	155 g	990
Assorted Italian sausages with warm crescentine <i>La scelta delle salsiccie italiane al crescentine tiepido</i>	200 g	890



SALADS

insalate

Caprese with mozzarella and basil <i>Caprese alla mozzarella e basilico</i>	330 g	650
Crab meat, avocado and apple salad <i>Insalata al granchi, avocado e mela</i>	215 g	1100
Tuna and fresh fennel salad <i>Insalata al tonno e finocchio fresco</i>	160 g	870
Goat cheese, pear and mango sauce salad <i>Insalata al caprese, pera e la salsa di mango</i>	195 g	590
Boiled veal with steamed vegetables salad <i>Insalata di vitello bollito con verdure al vapore</i>	275 g	650
Warm salad with crab meat, raspberries and mustard dressing <i>Insalata calda al granchio, lampone e la salsa del rafano</i>	185 g	1100
Warm salad with octopus, Kenyan beans and tomatoes <i>Insalata calda alla piovra, fagioli di Kenia e pomodori</i>	230 g	1100

SOUPS

zuppe
e minestre

Potato cream soup with scallops <i>La crem-zuppa di patata alla cappasanta</i>	270 g	420
Minestrone <i>Minestrone</i>	340 g	390
Anolini with veal and parmesan <i>Agnolini al vitello e parmigiano</i>	300 g	650
Cacciucco from Tuscany with shrimps and squid <i>Cacciucco di Toscana ai gamberi e calamari</i>	440 g	1200

PINZA

pinza

Classic pinza "Margherita" <i>Pinza classica "Margherita"</i>	370 g	320
Pinza with salami, ham and pepperoni <i>Pinza con salame, prosciutto e salame piccante</i>	460 g	530
Italian pinza "Capricciosa" <i>Pinza italiana "Capricciosa"</i>	490 g	550
Pinza with shrimps and zucchini <i>Pinza con gamberi e zucchine</i>	510 g	680
Pinza with Parma Ham and burrata <i>Pinza alla parma e burrata</i>	450 g	680
Pinza with smoked scamorza and black truffle <i>Pinza alla scamorza affumicata e il tartuffo nero</i>	385 g	680



HOME-MADE PASTA

la pasta
di casa

"Four Cheese" pasta <i>Pasta "quattro formaggi"</i>	280 g	630
Tagliolini with shrimps and zucchini <i>Tagliolini ai gamberi e zucchini</i>	250 g	750
Italian ravioli with truffle <i>Ravioli Italiani con tartufo</i>	170 g	810
Pasta with seafood <i>Pasta ai frutti di mare</i>	300 g	1250
Green tortelloni with lamb <i>Tortelloni verdi all'agnello</i>	310 g	690
Tortelli with spinach and ricotta <i>Tortelli agli spinaci e ricotta</i>	230 g	650
Nettle ravioli with goat cheese <i>Ravioli dell'ortica al caprese</i>	150 g	600

Upon request we will prepare classic Italian pasta:

Bolognese Aglio e Olio Arrabiata Al Pomodoro	330 g	650
<i>Bolognese Aglio Olio Arrabbiata Al pomodoro</i>		

RISOTTO AND GNOCCHI

risotto
e gnocchi

Potato gnocchi with Fontina cheese <i>Gnocchi di patate con crema di formaggio Fontina</i>	295 g	780
Risotto with porcini mushrooms <i>Risotto ai funghi porcini</i>	280 g	750
Risotto with cuttlefish ink and squid <i>Risotto all'inchiostro della seppia e calamaro</i>	380 g	850
Risotto with seafood <i>Risotto ai frutti di mare</i>	370 g	1500
Risotto with scallops and asparagus <i>Risotto alla cappasanta e asparagi</i>	370 g	1300



MEAT

carne

Marinated grilled chicken <i>Pollo marinato alla griglia</i>	315 g	950
Veal shoulder with mashed potatoes <i>La scapola del vitello al pure di patata</i>	380 g	1090
Beef filet mignon with pomegranate sauce <i>Il filletto mignon del maiale con la salsa di melagrana</i>	370 g	1590
Lamb loin with caperberries and tomatoes <i>Carre di agnello con capperi e pomodori</i>	380 g	1490
Beef filet tagliata with Vinconto <i>La tagliata del filletto del maiale di Vinconto</i>	385 g	2100
Ribeye steak with salsa verde sauce <i>La bistecca ribai con la salsa verde</i>	365 g	2500

FISH

i pesci

Grilled branzino <i>Branzino alla griglia</i>	480 g	1590
Tiger shrimps "Alla Diavola" <i>Gambero tigre gigante "Alla Diavola"</i>	410 g	1590
Salmon steak with mixed salad and apple chips <i>La bistecca del salmone con insalata mista e le mele fritte</i>	260 g	1100
Tuna steak with caponata <i>La bistecca del tonno alla caponata</i>	280 g	1290
Grilled scallops, octopus, squids and shrimps <i>Cappasanta, piovra, calamari e gamberi alla griglia</i>	300 g	1690
Grilled octopus tentacles with smoked mashed potatoes, tomatoes and basil <i>La tagliata del filletto del maiale di Vinconto Le branche della piovra alla griglia con la pure di patata affumicata, pomodori e basilico</i>	330 g	1890

SIDE DISHES

contorni

Steamed vegetables: zucchini, potatoes, carrots, fennel, celery <i>La verdura al vapore: zucchini, patata, carota, finocchio, sedano</i>	220 g	390
Grilled vegetables: zucchini, sweet pepper, aubergines, tomatoes <i>La verdura alla griglia: zucchini, peperoni, melanzane, pomodori</i>	220 g	390
Baked potatoes with flavoring herbs <i>La patata cotta alle erbe piccanti</i>	190 g	250
Classic mashed potatoes <i>La pure di patata classica</i>	130 g	250
Spinach poached with melted butter <i>Gli spinaci rinvenuti al burro cotto</i>	100 g	450
Artichoke fried with garlic and spices <i>I carciofi fritti all'olio e spezie</i>	100 g	600

BREAD

pane

Focaccia <i>Focaccia</i>	150 g	270
"Bread Hits" basket: gresini, crescentini, focaccia, Tuscan bread <i>Il cestino "I pani popolari": gressini, crescentini, focaccia, pane di Toscana</i>	135 g	270